

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, P. M. 2013. Pengelolaan Sumberdaya Cumi-Cumi (*Loligo* sp.) di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Karangantu, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Aditiano, B. 2016. Stabilitas Mutu Nira Aren Kemasan dengan Perlakuan Fisik dan Pengawet Alami selama Penyimpanan Dingin. Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Sumatera Utara.
- Afrianto, E., E. Liviawaty., O. Suhara dan H. Hamdani. 2014. Pengaruh Suhu dan Lama Blansing terhadap Penurunan Kesegaran Filet Tagih selama Penyimpanan pada Suhu Rendah. Jurnal Akuatika V(1):45–54.
- Agusandi., A. Supriadi., dan S. D. Lestari. 2013. Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi (*Loligo* sp.) terhadap Kualitas Nutrisi dan Penerimaan Sensoris Mi Basah. Jurnal Fishtech II(2):22–37.
- Alviana, D. 2017. Kemunduran Mutu Daging Cumi-Cumi selama Penyimpanan Suhu Dingin berdasarkan Aspek Enzimatik dan Histologis. Institut Pertanian Bogor.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. Arlington, Virginia, USA (US): Association of Official Analytical Chemists, Inc.
- Arikunto, S. 2013. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Astawan, M. 2008. Khasiat Warna Warni Makanan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Chen, S., Xue C., Wang J., Feng H., Wang Y., Ma Q., dan Wang D. 2009. Adsorption of Pb(II) and Cd(II) by squid *Ommastrephes bartrami* melanin. *Bioinorganic Chemistry and Applications* 1-7.
- Chisti, M. R., Singh P. A., and Niazi J. 2016. Sepia Ink: An Untouched Molecule from Deep Oceans.
- Derby, C. D. 2014. Cephalopod Ink: Production, Chemistry, Functions and Applications. *Journal of Marine Drugs* 12:2700-2730.
- Fatriani, A. 2016. Kemunduran Mutu Ikan Baronang (*Siganus javus*) pada Penyimpanan Suhu Chilling. Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Fitrial, Y. dan I. K. Khotimah. 2017. Aktivitas Antibakteri dari Melanin Tinta Sotong dan Cumi-Cumi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 20(2):266-274.
- Gasperz, V. 2005. *Total Quality Management*. Jakarta: Gramedia Utama.
- Guo, X., S. Chen., Y. Hu., G. Li., N. Liao., X. Ye., D. Liu., dan C. Xue. 2014. Preparation of Water-Soluble Melanin from Squid Ink using Ultrasound-Assisted Degradation and Its Anti-Oxidant Activity. *Journal of Food Science* 51(12):3680–3690.

- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 27(4): 124 – 130.
- Hutasoir, D. M., Syahrul., N. I. Sari. 2015. Kajian Pemanfaatan Limbah Tinta Cumi-Cumi (*Loligo* sp.) sebagai Pewarna Alami Mie Basah dengan Bahan Pengikat Berbeda terhadap Penerimaan Konsumen. Universitas Riau.
- Jaedun, A. 2011. Metodologi Penelitian Eksperimen. Pelatihan Penulisan Artikel Ilmiah LPMP Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Jeyasekaran, G., Ganesan P., Anandaraj R., Shakila R.J., Sukumar D. 2010. Quantitative and Qualitative Studies on Bacteriological Quality of Indian White Shrimp (*Penaeus indicus*) storage in dry ice. *Journal Food Microbiology* 23: 526-533.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2012. Statistik Ekspor Hasil Perikanan tahun 2011. Pusat Data, Statistik dan Informasi, Kementrian Kelautan dan Perikanan. www.kkp.go.id. Diakses pada 2 Maret 2017.
- Lestari, A. N., W. Abdulkadir dan H. Hasan. 2013. Uji Efek Sitotoksik Tinta Cumi (*Loligo sumatrensis*) terhadap Larva Udang *Artemia salina* L. Menggunakan Metode BSLT (*Brine Shrimp Lethality Test*). Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.
- Li, W. J., He P., Gao Q., Jin J. Y., Hou Y. P., Yin C. X. 2010. Dry Matter Formation and Nitrogen Uptake in Two Maize Cultivars Differing in Nitrogen Use Efficiency. *Plant Nutrition Fertilizer Science* 16:51–57.
- Liu, H., Ping L., Shaohong C., dan Jianghua S. 2011. Effects of Squid Ink on Growth Performance, Antioxidant Functions and Immunity in Growing Broiler Chickens. *J. Anim. Sci.* 24(12):1752-1756.
- Lopez-Gonzalez, A., Blanca T. S., Helue M., Garcia-Ignacio., Saul T. B., Alejandro C. C., Ricardo H. M., Eric S. O., Jorge G. D., Luz S. M., Raquel G. B. 2014. *Antioxidant Activity of Water-Soluble Proteins and Peptides Obtained from The Squid Ink*. Universidad Politecnica de Tlaxcala, Mexico.
- Lydia., Simon B. J., T. Susanto. 2001. Ekstraksi dan Karakterisasi Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*) var. Binjai. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 2(1):1-16.
- Magarelli, M., Passamonti, P., Renieri, C. 2010. Purification, Characterization and Analysis of *Sepia melanin* from Commercial Sepia Ink (*Sepia officinalis*). *Rev CES Med Vet Zootec* 5(2):18–28.
- Murtini, J. T., R. Riyanto., N. Priyanto., dan I. Hermana. 2014. Pembentukan Formaldehid Alami pada Beberapa Jenis Ikan Laut Selama Penyimpanan dalam Es Curai. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Nasution, F. M., R. S. Mardia., A. Azri., R. R. Hutabarat., F. A. Izza., dan R. Asfur. 2017. Pengaruh Pemberian Ekstrak Tinta Cumi (*Squid Ink*) terhadap Aterosklerosis. *Jurnal e-Biomedik (eBm)* 5(2).

- Pandit, I. G. S., NT Suryadhi, IB Arka, dan N Adiputra. 2012. Pengaruh Penyiangan dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Kimiawi, Mikrobiologis dan Organoleptik Ikan Tongkol (*Auxis thazard*, Lac). Fakultas Pertanian Universitas Warmadewa.
- Sandra, R. P. S., Gabriela S. S., J. C. R. Andrade., H. F. Lisboa., and Rita C. R. G. 2017. Production of Melanin Pigment by Fungi and Its Biotechnological Applications. Intech:48–75.
- Sarwojo. 2005. *Serba – Serbi Dunia Molusca*. Malang. Indonesia
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. SNI 7388:2009.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D. Bandung : Alfabeta.
- Sungsri-in, R., Benjakul S, Kijroongrojana K. 2011. Pink Discoloration and Quality Changes of Squid (*Loligo formosana*) during Iced Storage. Food Science and Technology 44: 206-213.
- Suradi, K. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang terhadap Perubahan Nilai pH, TVB, dan Total Bakteri Daging Kerbau. Jurnal Ilmu Ternak 12(2).
- Wang, F. R., Z. G. Xie., X. Q. Ye., S. G. Deng., Y. Q. Hu., X. Guo., S. G. Chen. 2014. Effectiveness of Treatment of Iron Deficiency Anemia in Rats with Squid Ink Melanin-Fe. Food and Function.
- Zhong, J. P., G. Wang., J. H. Shang. 2009. Protective Effects of Squid Ink Extract Towards Hemopoietic Injuries Induced by Cyclophosphamine. Marine Drugs.